

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра економіки, права та управління бізнесом

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Н.В.Сментина

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2018 року

**ВИПУСКНА РОБОТА**

**на здобуття освітнього ступеня бакалавра**  
**зі спеціальності 6.030504 «Економіка підприємства»**

за темою:

**«Економічне обґрунтування проекту створення ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК»**

Виконавець:

Студентка IV курсу, 5 групи

Кекляк Вікторія Ігорівна \_\_\_\_\_

Науковий керівник:

д.е.н., професор

Балджи Марина Дмитрівна \_\_\_\_\_

Одеса – 2018

## ANNOTATION

KEKLYAK V.I. "Economic justification for the project to create healthy food restaurant "Burachok"  
final thesis for obtaining education and qualification level  
of Bachelor  
in the field of study "Enterprise Economics"  
Odesa National Economics University  
Odessa City, 2018

Final work consists from three sections.

In the paper the theoretical basis of study business in the restaurant business, provided analytical assessment of the possibility of creating an object in the restaurant industry. Odessa. The business project to create a healthy food restaurant "Burachok" and analysis of its effectiveness. Recommendations to improve the economic performance of healthy food restaurant. The basic methods of controlling the risks of the project on creation of the restaurant, and by applying the method of expert estimations calculated risks emerging draft restaurant.

**Keywords:** business plan, healthy food restaurant, income, expenses, loan, lease, profit, efficiency, discount rate, net present value, internal rate of return, profitability index project payback period of the project, project risk

## АНОТАЦІЯ

КЕКЛЯК В.І. «Економічне обґрунтування проекту створення ресторану здорового харчування  
«БУРЯЧОК»  
завершальна дисертація на отримання освіти та кваліфікаційного рівня  
бакалавра  
в галузі вивчення "Економіка підприємства"  
Одеський національний економічний університет  
Місто Одеса, 2018 рік

Випускна робота складається з трьох розділів.

В роботі розглянуті теоретичні основи обґрунтування бізнесу у ресторанній справі, надана аналітична оцінка можливості створення об'єкта ресторанного господарства в м. Одеса. Розроблено бізнес-проект створення ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК» та проведений аналіз його ефективності. Надані рекомендації з удосконалення економічної ефективності діяльності ресторану здорового харчування. Визначені основні способи контролю ризиків проекту зі створення ресторану, та шляхом застосування методу експертних оцінок розраховані ризики розробленого проекту ресторану.

**Ключові слова:** бізнес-план, ресторан здорового харчування, дохід, витрати, кредит, лізинг, прибуток, ефективність, ставка дисконтування, чиста приведена вартість, внутрішня норма доходності, індекс рентабельності проекту, період окупності проекту, ризик проекту

## **ЗМІСТ**

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕСУ У РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ.....</b>	<b>6</b>
1.1 Бізнес-план як основа обґрунтування ведення бізнесу.....	6
1.2 Нормативно-правове регулювання підприємницької діяльності в Україні в сфері ресторанного бізнесу.....	14
1.3 Характеристика організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного бізнесу.....	20
<b>РОЗДІЛ 2 АНАЛІТИЧНА ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ОБЄКТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....</b>	<b>29</b>
2.1 Аналіз ринку ресторанних послуг в Україні та в м. Одесі.....	29
2.2 Переваги створення ресторану «БУРЯЧОК» для потенційних клієнтів.....	39
2.3 Бізнес-концепція інвестиційного проекту зі створення ресторану здорового харчування.....	48
<b>РОЗДІЛ 3 ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ СТВОРЕННЯ РЕСТОРАНУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ «БУРЯЧОК» .....</b>	<b>56</b>
3.1 Прогнозування прибутку від реалізації послуг ресторану.....	56
3.2 Оцінка економічної ефективності проекту створення ресторану...	61
3.3 Економічні ризики проекту та шляхи їх мінімізації.....	69
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>78</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>82</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>89</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Ресторанний бізнес відрізняється від усіх інших видів бізнесу. Ресторан – це підприємство, яке поєднує в собі мистецтво і традиції, механізми діяльності і досвід маркетологів, філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії. З року в рік ресторанний бізнес України розвивається, на нього виходять нові гравці з новими гастрономічними пропозиціями. Так, наприклад, в останні десятиліття поширеними в нашій країні стали натуральність та вегетаріанство, що призвело до відкриття вегетаріанських кафе і ресторанів та ресторанів здорового харчування.

Актуальність дослідження розвитку ресторанного бізнесу в Україні в нових умовах господарювання пов'язана з особливістю ресторанного господарства як складової сфери гостинності, високою його ризикованістю і водночас соціальністю, пов'язаною з задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку та дозвілля. Ресторани здорового харчування виникли як результат громадського розподілу праці та сприяють ощадливому видатку праці і створюють умови для прийому їжі поблизу місця роботи, навчання і відпочинку. Тому економічне обґрунтування доцільності створення саме ресторану здорового харчування є актуальним питанням.

В умовах ринкової системи господарювання жодне підприємство не може працювати прибутково без ретельно підготовленого плану. Досвід організації підприємництва свідчить, що планування діяльності організації набуває все більшого значення швидких змін у середовищі функціонування підприємства. Чим більш динамічним та невизначеним стає середовище діяльності, тим більше порядку має бути на самому підприємстві, тим більше уваги слід приділяти розробці стратегій та оперативних дій для їх реалізації. Успіх підприємницького проекту, незалежно від його масштабів, сфер діяльності, форми організації бізнесу, неможливий без чіткого уявлення про перспективи діяльності, без опрацювання надійних орієнтирів і реального плану господарювання. Головне завдання кожного підприємства – розробити таку методику планування діяльності, при якій можна

відстежити зміни умов виробництва й реалізації окремо взятого продукту на кожному етапі його життєвого циклу. Такою методикою визнана методика бізнес-планування.

Бізнес-план охоплює практично всі функціональні напрями підприємства, починаючи від детального опису технології бізнес-проекту і закінчуючи ґрунтовними фінансовими розрахунками ефективності господарювання. Тому його розробка і контроль реалізації (в подальшому) значно сприяє як підвищенню ефективності, так і зниженню ризиків у започаткуванні нових напрямів підприємницької діяльності. Досвід зарубіжних і вітчизняних підприємств свідчить, що бізнес-планування є важливою умовою функціонування підприємств, їх економічного росту та розвитку. Тому обрана тема дипломної роботи є актуальною.

Питанням складання бізнес-планів присвячено дуже багато робіт зарубіжних та вітчизняних учених-економістів: Афанас'єва О. С., Белоусова О. С., Кіпермана К., Ковалева А. І., Корнієнко О. М., Крилової Н., Кукліна Т. С., Кучеренко В. Р., Лінсіса І. В., Львовського Г. Д., Маркітана О. С., Маркової В. Д., Муллей М., Гіальчик О. І., Пітерса Г., Полякова А. Р., Роузена Х., Скірко Ю. І., Уотермена Р., Хруцького В. та ін. Вивчення праць вказаних науковців дозволяє ґрунтовно підійти до дослідження сутності поставленого наукового завдання, а також виявити питання, що залишаються невирішеними.

**Мета дослідження.** Основною метою дослідження є обґрунтування бізнес-проекту створення нового підприємства у вигляді ресторану здорового харчування, та визначення напрямків його ефективного функціонування.

Для досягнення цієї мети необхідно вирішити наступні завдання:

- розглянути основні теоретичні поняття бізнес-планування;
- узагальнити нормативно-правове регулювання діяльності підприємницької діяльності в Україні в сфері ресторанного бізнесу;
- надати загальну характеристику організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного бізнесу;
- здійснити аналіз ринку ресторанних послуг в Україні та в м. Одесі;

- обґрунтувати переваги створення ресторану «БУРЯЧОК» для потенційних клієнтів;
- розробити бізнес-концепцію інвестиційного проекту зі створення ресторану здорового харчування;
- розрахувати прогностичний прибуток від реалізації послуг ресторану;
- оцінити економічну ефективність проекту створення ресторану;
- визначити можливі ризики реалізації проекту та розробити заходи з їх мінімізації.

**Об'єкт та предмет дослідження.** Об'єктом дослідження виступає процес створення нового підприємства, яке надає послуги населенню у галузі харчування. Предметом дослідження є економічне обґрунтування бізнес-проекту створення ресторану здорового харчування.

**Методи дослідження.** Для вирішення поставлених у роботі завдань використовувалися загальнонаукові методи:

- аналогія (при оцінці ризиків інвестиційного проекту), системний аналіз (при розробці концепції проекту);
- логічної абстракції (теоретичні узагальнення і формування висновків);
- економіко-статистичного аналізу: балансовий та групування (при формуванні витрат на створення та функціонування ресторанного бізнесу, при економічному обґрунтуванні доцільності відкриття ресторану);
- маркетингові: методи SWOT-аналізу (для оцінки факторів, що впливають на реалізацію проекту). В процесі написання дипломної роботи були використанні такі комп'ютерні програмні продукти, як Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel.

**Інформаційною базою дослідження** слугували нормативно-законодавчі акти України, матеріали наукових конференцій, статистичні щорічники Державної служби статистики України, звіти та аналітичні матеріали інших державних органів, наукові публікації та монографічні видання.

## ВИСНОВКИ

Мета дослідження склалась в обґрунтуванні бізнес-проекту створення нового підприємства у вигляді ресторану здорового харчування, та визначенні напрямків його ефективного функціонування. Для досягнення цієї мети були вирішити наступні завдання: розглянуті основні теоретичні поняття бізнес-планування; узагальнене нормативно-правове регулювання діяльності підприємницької діяльності в Україні в сфері ресторанного бізнесу; надана загальна характеристика організаційно-правової форми та системи оподаткування новостворюваного бізнесу; здійснений аналіз ринку ресторанних послуг в Україні та в м. Одесі; обґрунтовані переваги створення ресторану «БУРЯЧОК» для потенційних клієнтів; розроблена бізнес-концепцію інвестиційного проекту зі створення ресторану здорового харчування; розрахований прогностичний прибуток від реалізації послуг ресторану; оцінена економічну ефективність проекту створення ресторану; визначені можливі ризики реалізації проекту та розробити заходи з їх мінімізації.

З проведеного дослідження зроблені наступні висновки.

1. Метою новоствореного підприємства (ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК») є отримання прибутку при мінімальних затратах, а також завоювання долі на ринку та схильності клієнтів, в подальшому – розширення асортименту продукції та покращення її якості.

2. Основні відвідувачі – молоді люди з середнім і високим рівнем достатку. Це пов'язано з тим, що вести здоровий спосіб життя – модний тренд. Але при цьому не найдоступніший. Адже правильна їжа не може коштувати дешево на відміну від сурогатів і напівфабрикатів. Ще одна категорія відвідувачів – сім'ї. Батьки хочуть бачити діток здоровими, тому походи у фаст-фуди перестають бути популярним видом дозвілля. Третя категорія відвідувачів – бізнесмени. У ресторані можна проводити ділові зустрічі і обідні перерви. На нашу думку, деяка частина споживачів буде складатись із працюючих пенсіонерів, особливо на обідні перерви.

3. Важливими перевагами ресторану буде висока якість обслуговування, яку власник має намір використати як основний елемент залучення і утримання клієнтів,

тому що передбачається використання екологічно чистих продуктів, особливий підхід до процесу організації харчування, при якому персонал ресторану виконає усе необхідне для того, щоб клієнт скористався наступного разу послугами саме цього закладу, низький рівень цін (порівняно з іншими аналогічними закладами) з високою якістю обслуговування. Основним недоліком є відсутність досвіду в цьому виді бізнесу.

4. Для того, щоб ліквідувати слабкі сторони, необхідно провести рекламну кампанію, проводити систематичні дослідження на ринку ресторанних послуг, постійно аналізувати маркетинговий та економічний стан конкурентів, підтримувати сучасні напрямки розвитку бізнесу в даній сфері. В перший час роботи підприємства потрібно буде знизити ціни на послуги до допустимого мінімуму, і тільки після цього, коли у закладу буде позитивна репутація, сформував певне коло клієнтів, можна буде підвищувати вартість послуг.

5. Функціонування ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК» розпочинається з 4 кварталу 2018 року, початкове завантаження приблизно складатиме 50 % від проектованої потужності. А це означає що з рестораном, розрахованим на 60 місць, в перше півріччя його роботи очікується відвідуваність в день – 30 чоловік. Після того, як ресторан завоює певну частку ринку, завантаження повинне скласти 80 %, а у святкові дні або вихідні – 100 %.

6. Всього в роботі закладу планується 20 штатних одиниць: директор, шеф-кухар, кухарі, бармени, офіціанти, дієтолог. Середня заробітна плата по підприємству на 2017 – 2018 рік складе 3800 тис. грн та буде збільшуватися в середньому на 15-20 % на рік, що прописано у контракті робітника. Основні фінансові вкладення в проект передбачаються в розмірі 770000 тис грн., з них 500000 грн – банківська позика на три роки під 22 % річних. Середньорічний дохід від діяльності ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК» плануються в розмірі 4518000 грн при 100 % заповненні ресторану. Планується в перші півроку 50 % заповнення ресторану, а в подальшому – 80 %. Термін окупності проекту 2 роки 7 місяців.



7. Було проаналізовано показники економічної ефективності інвестиційного проекту. Як висновок, можна відмітити, що різниця між вхідними та вихідними грошовими потоками в рамках діяльності підприємства збільшувалась, що є позитивною тенденцією. Потім було продисковане грошові потоки та підтверджено існуючу тенденцію (дисконтування було проведено для того, щоб приблизно визначити грошовий потік на 3 роки вперед з урахуванням інфляції та інших факторів, які не залежать від підприємства). Внутрішня норма рентабельності на підприємстві склала 35,64 %, що дає підґрунтя для подальших оптимістичних прогнозів щодо подальшого розвитку та розширення закладу.

8. З ціллю удосконалення проекту, було проведено порівняння його з Проектом №2 з альтернативним джерелом фінансування створення ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК» – отримання обладнання ресторану в лізинг за допомогою методу інтегральної оптимізації. Використана методика дає можливість підвищити точність і об'єктивність оцінки ефективності інвестування на підприємстві, а також усунути суб'єктивні чинники. На основі аналізу результатів можна обґрунтувати оптимальний вибір інвестиційного проекту для підприємства. За проведеними розрахунками інтегрального показника, на наш погляд, вибір проекту придбання обладнання в лізинг для впровадження ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК» буде більш оптимальним з точки зору ефективності, ніж банківське кредитування.

9. Було проаналізовано ризики, що є потенційно небезпечними для роботи й функціонування підприємства. Серед них найнебезпечнішими є виробничий, нормативно-законодавчий, валютний та форс-мажорні ризики. Методом експертних оцінок нами визначені ризики проекту інвестування ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК». Цей підхід має в основі поділення ризиків на три рівні: макрорівень, мезорівень та макрорівень. Для дослідження було обрано перелік найтипівіших ризиків для кожного рівня та визначена їх оцінка експертним шляхом. Розрахований рівень скупного ризику ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК» складає 37 %.

10. Хоча й під впливом ризиків проект і втратить частку прибутку, норми дисконту, що враховує всі притаманні проекту ризики складе 40 %, що дає можливість зробити висновок, що незважаючи на ризики, що були представлені, проект є прибутковим. А тому, інвестувати кошти в інвестиційний проект ресторану здорового харчування «БУРЯЧОК» є доцільним з точки зору інвестора.

11. Для запобігання ризиків було виділено такі напрями в їх управлінні: уникнення ризиків шляхом відмовлення від ризикованих проектів, хеджування, попередження ризиків шляхом створення спеціальних структурних підрозділів, страхування ризиків, диверсифікація та дисипація.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Актуальные ресторанные тенденции 2016-2017 в Украине. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://lasoon.net/kyiv/mnenie-eksperta/aktualnye-restorannye-tendentsii-2016-2017-v-ukraine>
2. Байкалова А.И. Бизнес-планирование: Учебное пособие. – Томск, 2004. – 53 с
3. Беренс В. Руководство по оценки эффективности инвестиций: Пер. с англ. [Текст] / В. Бернс, П.М. Хавранек. – М.: Интерэксперт, 1995. – 528 с.
4. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: Навчальний посібник. – Вид. 2-ге/ С.Ф.Покропивний, С.М. Соболь, Г.О.Швиданенко, О.Г. Дерев'янко. – К.:КНЕУ, 2002. – 379 с.
5. Бизнес-план развития производства предприятия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.siora.ru>
6. Бизнес-планирование : учеб. / [под ред. В. М. Попова, С. И. Лянунова, С. Г. Млодик]. – [изд. 2-е, перероб. и доп.]. – М. : Финансы и статистика, 2009. – 816 с.
7. Боди З. Финансы [Текст] / З. Боди, Р. Мертон/ Пер. с англ. – М.: Вильямс, 2000. – 592 с
8. Бухаров А. В. Разработка бизнес-плана : учеб. пособ. / А. В. Бухаров, Н. В. Никитин, Б. В. Сазыкин. – М. : Логос, 2007. – 176 с.
9. Василенко В. О. Теорія і практика розробки управлінських рішень: навч. посібник / В. О Василенко. – К. : ЦУЛ, 2003. – 420
10. Верланов А. Ю. Теория и практика бизнес-планирования: учеб. пособ. / А. Ю. Верланов. – Николаев: НУК, 2005. – 172 с
11. Голяков С. М. Бизнес-планирование в малых и средних предприятиях / С. М. Голяков [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.ek-ua.com/artikel-business-plan.htm>
12. Горпинченко А. П. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства / А. П. Горпинченко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – № 1. – С. 395–402.

13. Господарський кодекс України від 16 січня 2003 р. № 436-IV (зі зм. і доп. 2005 – 2013 рр.) // Відомості Верховної Ради України. – 2003. – №18, № 19 – 20, № 21 – 22. – Ст. 144.
14. Грінько А.П. Теоретичні та обліково-економічні аспекти формування інформації про витрати, доходи та фінансові результати на підприємствах ресторанного господарства : монографія / А. П. Грінько, О. О. Кваша. – Х. : Видавець Іванченко І. С., 2016. – 290 с.
15. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції "Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи" (м. Львів, 29.11.2016 р.). - Львів: МАУП, 2016. - Ч.1. - 360 с. - С.301-306
16. Гросул В.А. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні та Харківській області / В.А. Гросул, Т.П. Іванова // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія Економіка.- 2017. - Випуск 1 (49). Т.1. - С. 143 - 149
17. Державна стратегія регіонального розвитку на період до 2020 р.: [Електронний ресурс] – режим доступу: <http://www.oda.te.gov.ua/data/upload/publication/main/ua/20090/strategija2020.doc>
18. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004 зі змінами : [затв. Наказом Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59]. – [Чинний від 01.07.2004 р.]. – К. : Держстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).
19. Карпов В.А. Горбаченко С.А. Аналіз підприємницьких проектів. Друге видання - Одеса: Атлант, 2015.- 241 с.
20. Кіркова Н.П. Моделі регулювання інвестиційних проектів / Кіркова Н.П. Савушкін Д.І. // Науковий вісник Херсонського державного університету. - 2014. - Випуск 6. Частина 1. - с. 84 – 86.
21. Кодекс цивільного захисту України від 02.10.2012 № 5403-VI (зі зм. і доп. від 11.02.2015) // Відомості Верховної Ради України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/5403-17/page>

22. Коюда В. О., Пасько М. І. Методологічний підхід до бізнес-планування розвитку підприємства /В.О. Коюда. М.І. Пасько // Бізнес-інформ. – 2015. - №9. – с. 394 – 402
23. Кравченко О.М. Використання показників кількості відвідувачів і товарообороту для оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства / О.А. Кравченко, О.М. Кравченко, Н.А. Водянська // Економіка: реалії часу. – Одеса: СПД Побута М.І. – 2014. – № 4 (14). – С. 121 – 127.
24. Кравченко О.М. Проблеми використання понятійного апарату та класифікації діяльності в сфері ресторанного господарства / О.М. Кравченко // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. – О.: МГУ, 2015.
25. Кравченко О.М. Система макроекономічних показників ефективності ресторанного господарства / О.М. Кравченко // Вісник Одеського національного університету ім. І.І. Мечнікова. – О.: ОНУ, 2015. – Т. 20. – Вип. 2/1. – С. 31 – 36.
26. Лаврів Л.А.Бізнес-планування у діяльності організації: базові процедури та основні методичні підходи // Л.А. Лаврів / Інноваційна економіка. – 2013. - №10. – с. 104 - 111
27. Лысюк А. П. Модели учета рисков в оценке эффективности реальных инвестиций : монография / Лысюк А. П., Шаповал С. С., Свиначев Ю. Н. – Одесса : ТЭС, 2004. – 96 с.
28. Мельниченко О. А. Особливості державного регулювання розвитку ресторанного господарства / О. А.Мельниченко // Державне будівництво. 2016. – № 1. - С. 1-9
29. Методика розробки бізнес-плану UNIDO (Організація об'єднаних націй з промислового розвитку). - Режим доступу: <http://www.unido.ru/russia>
30. Методика розробки бізнес-плану World Bank (Світовий банк реконструкції та розвитку). - Режим доступу: <http://www.worldbank.org/russia>
31. Методика розробки бізнес-плану фірми «Goldman, Sachs & Co». - Режим доступу: <http://www.goldman.com/russia>
32. Методика розробки бізнес-плану фірми «Ernst & Young ». - Режим доступу: <http://www.ey.com/russia>.

33. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств: затверджені Наказом Міністерства економіки України від 06.09.2006 р. № 290. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0290665-06>.
34. Міценко Н.Г. Ресторанне господарство як канал збуту продукції АПК / Н.Г. Міценко // Бізнес Інформ. – 2014. – №4. – С. 208 – 212.
35. Москвин В.А. Управление рисками при реализации инвестиционных проектов. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 352 с.
36. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
37. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
38. Офіційний сайт компанії "Ресторанний консалтинг" [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.recon.com.ua/>
39. Пелих А.С. Бизнес-план или как организовать собственный бизнес. – М.: «Ось-89», 2004. – 96 с.
40. Петрук Ю. Актуальні завдання управління розвитком підприємств ресторанного господарства в Україні / Ю. Петрук // Схід. – 2014. – № 4. – С. 41–47.
41. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. (із змінами і доповненнями від 20.05.2015) № 219. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0680>
42. Податковий кодекс України (із змінами і доповненнями, внесеними Законами України) № 2755\_VI від 2 грудня 2010 р. у редакції станом на 26.07.2017 [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/nk/>
43. Про господарські товариства. Закон України від 10.09.1991, № 1576-12, зі змінами та доповненнями станом на 07.04.15. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1576-12>
44. Про державну реєстрацію юридичних осіб, та фізичних осіб – підприємців. Закон України, Відомості Верховної Ради України 2003, № 31 208 – 32, зі змінами та

доповненнями станом на 17.07.2015. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/755-15>

45. Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності: Закон України від 06.09.2005 р. № 2806-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2806-15>.

46. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>.

47. Про затвердження методичних рекомендацій щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки України від 22.07.2008 р. № 295 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://uazakon.com/documents/date\\_e3/pg\\_gtcrog.htm](http://uazakon.com/documents/date_e3/pg_gtcrog.htm)

48. Про затвердження Порядку видачі експлуатаційного дозволу для потужностей (об'єктів) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів Закон України від 12.15.2007 р. № 712. (із зм. і доп. 15.02.2012. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/712-2007-п>

49. Про затвердження порядку здійснення торгової діяльності і правил торгового обслуговування населення : постанова Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 р. № 833 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/833-2006-%D0%BF>.

50. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02.260>

51. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі алкогольними напоями : постанова Кабінету Міністрів України від 30.07.1996 р. № 854 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/854-96-%D0%BF>.

52. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1024-XII [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.

53. Про ліцензування видів господарської діяльності. Закон України № 222-VIII, від 02.03.2015. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/222-19>
54. Про підприємництво. Закон України № 698-12 07.02.1991, із змінами та доповненнями станом на 12.02.15 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/698-12>
55. Про порядок обліку платників податків і зборів Наказ Мінфіну № 1588 від 29.12.11 (із зм. і доп. від 02.02.2015). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z1562-11>
56. Про порядок обліку платників єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування та Положення про реєстр страхувальників Наказ Мінфіну № 1162 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z1553-14>
57. Прокопюк А. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Польщі / А. Прокопюк, Ю. Феленчак // Науковий вісник НЛТУ України. – 2015. – Вип. 25.4. – С. 259–265.
58. Пугачова І. Розширення ресторанного бізнесу шляхом відкриття мережі кав'ярень / І. Пугачова, Н. Кічук. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://irbis-nbuv.gov.ua/.../cgiirbis\\_64.exe?...PDF/...pdf](https://irbis-nbuv.gov.ua/.../cgiirbis_64.exe?...PDF/...pdf)
59. П'ятницька Г. Інноваційний потенціал розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні / Г. П'ятницька, О. Григоренко, В. Найдюк // Товари і ринки. – 2013. – № 2. – С. 29–43.
60. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні / Г. Т. П'ятницька, В. С. Найдюк // Економіка та держава. – 2017. - № 9. - С. 66 – 73
61. Рекомендації по складанню бізнес-плану, розроблені Українським Фондом підтримки підприємництва (УФПП). – Режим доступу: <http://ufpp.kiev.ua>.
62. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99 зі змінами : затв. наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та



споживчої політики від 29.10.2003 р. № 185. – [Чинний від 01.12.2003 р.]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004 - 31 с. – (Національний стандарт України).

63. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області. [Електроний ресурс]. – Режим доступу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75976>

64. Черданцева І. Г. Планування діяльності у ресторанному бізнесі з урахуванням тенденцій ринку / І. Г. Черданцева // Збірник наукових праць ЧДТУ. – 2017. – Випуск 47. - С.83 - 89

65. Череп А. В. Стратегічне планування і управління : навч. посіб. / А. В. Череп, А. В. Сучков. – К. : Кондор, 2011. – 334 с.

66. Янковець Т. М. Економічна сутність бізнес-плану інноваційного проекту / Т. М. Янковець [Електроний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.knutd.com.ua/publications/pdf/Ukrainian\\_editions/statja\\_yankovec](http://www.knutd.com.ua/publications/pdf/Ukrainian_editions/statja_yankovec)

67. Ширенбек Х. Экономика предприятия : учеб. для вузов / Х. Ширенбек; [пер. с нем.]. – СПб. : Питер, 2005. – 848 с.